



AFRIQUE Lundi

Couscous merguez
(semoule bio, courgettes, carottes,
aubergines, oignons, merguez, ras el hanout)

Yaourt bio vanille

Banane bio



Céréales nature
Lait nature bio
Purée de pomme bio



ASIE Mardi

Pain au sésame

Nems aux légumes

Brochette de poulet Yakitori

Kimpira de bâtonnets de carottes
(sauce soja, sucre et graines de sésame)

Dessert lacté coco

Litchi au sirop

Baguette de pain bio
Fromage à tartiner Kiri
Fruit de saison



EUROPE Mercredi

Pain nordique

Filet de saumon, crème de
ciboulette

Spätzle IGP (pâtes alsaciennes)

Gouda bio

Orange bio



Pain au lait
Banane bio



AMÉRIQUE Jeudi

Menu végétarien

Carottes râpées bio aux pommes,
sauce vinaigrette et sirop d'érable

Burger végétarien aux petits légumes,
sauce barbecue du chef (ketchup, miel,
moutarde, sauce worcestershire, oignon, ail, paprika)

Pommes de terre et haricots verts

Donuts

Brioche tranchée
Yaourt
Fruit de saison



OCÉANIE Vendredi

Pain vanillé

Filet de hoki sauce polynésienne
(Tomates, oignons, carottes, ail, lait de coco
et curry)

Patates douces rôties

Fromage blanc bio
coulis de fruits exotiques

Barre d'ananas frais



Pain bio
Confiture d'abricot
Pomme bio



Pain bio produit localement

(atelier dans le 91 ; une partie de la farine provient de blés cultivés en IDF)

Ces menus et goûters sont susceptibles de modifications
en fonction des arrivages, des cours ou de tout imprévu.



Toutes nos viandes sont nées,
élevées et abattues en
France, à l'exception du veau
(France ou né en Allemagne, élevé
et abattu en Hollande) et de
l'agneau (Irlande/ N.-Zélande)
Produit issu de l'Agriculture
Biologique



Label Rouge

Volaille de qualité certifiée



Poisson issu d'une pêche
durable certifiée



Appellation d'Origine Protégée
ou Indication Géographique
Protégée



Fruits, légumes
et laitages subventionnés
dans le cadre du
programme d'aide de l'UE à
destination des écoles

La liste des allergènes présents dans les menus est disponible sur le site internet de la CDE13
(<https://caissedesecolesparis13.fr>) et dans chaque réfectoire.

Conformément au règlement CE n°1169/2011, les menus peuvent contenir les 14 substances ou produits
provoquant des allergies ou intolérances : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides,
soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de